

Süsse Versuchungen

Schoggiküchlein mit noch leicht flüssigem Kern, hausgemachtes Erdbeersorbet 13

Zubereitung 15 Minuten

Joghurt – Limonenmousse an einer süssen Erdbeercoulis 13

Marinierte Erdbeeren mit Quark und Knusperstreusel 12

Käseteller von "Jumi" mit Trüffelhonig und Feigensenf 16

„Dessertmuffel“ – Espresso mit einer Auswahl an Friandise von Chocolatier Läderach 9

Glace

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Kokos
Sorbet nach Saison pro Kugel 5

mit Rahm 2

Fleischherkunft und einige wissenswerte „Dinge“ von der Krone.

Rindfleisch und Käse beziehen wir ausschliesslich von „Jumi“ in Boll.

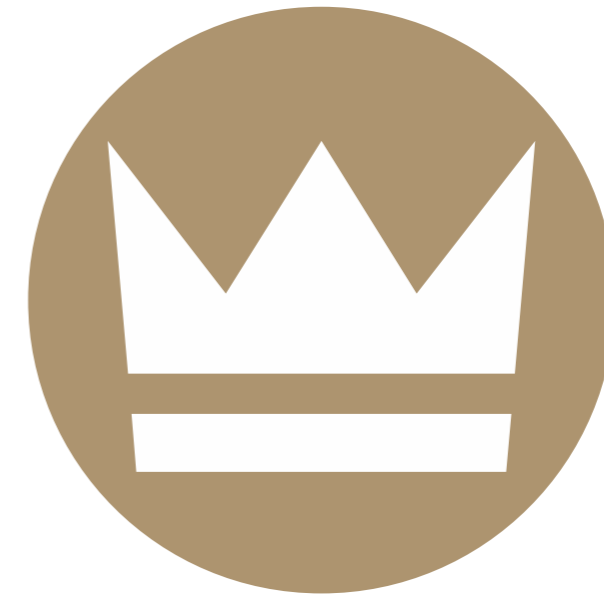
Das „Duroc“ Säuli, Kalbfleisch, Geflügel, weitere Wurst- und Trockenwaren welche aus Schweizer Herkunft stammen liefert uns die Metzgerei Simperl aus Gümligen.

WursArt aus Bern stellt unsere herrliche Bratwurst mit viel Liebe und Schweizer Fleisch her.

Die Firma Bianchi liefert Schweizer Forellen und Lachs aus norwegischer Zucht.

Kartoffeln und Eier liefert uns die Familie Pfäffli in Bangerten.

Unsere Pasta, sämtliche Saucen, Suppen, Desserts und vieles mehr werden ausschliesslich hausgemacht.



Die Beiz für alle

In unmittelbarer Nähe des Münsters wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert getafelt. Das Team um Küchenchef Christoph Eggimann setzt mit viel Herz und Passion auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In der Gaststube empfängt Isabelle Krüger mit dem Serviceteam ihre Gäste in kunstvoller Umgebung: Zeitgenössische Kunst von

Schweizer Künstlerinnen aus den Beständen der ArchivArte ziert die Wände. Auch Weinliebhaber kommen in der Krone ganz auf ihre Kosten - die Vinothek „Wykeller.ch“ liefert ihre auserlesenen Tropfen aus dem Gewölbekeller von der gegenüberliegenden Strassenseite.

Suppen

Tagessuppe	9
Kalte, leicht pikante Wassermelonensuppe mit Minzstreifen	11
"Gazpacho" Kalte Gemüsesuppe mit Croutons serviert	12

Vorspeisen

Vorspeise / Hauptgang

Krone-Salat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Wassermelone an einem Erdbeer – Balsamicodressing	12
Rindstatar mariniert nach Art des Hauses serviert mit Baguette	22 / 29
+ Parmesanspäne und Olivenöl	+3
+ gehobelte Belper Knolle	+3
Zartschmelzende Burrata serviert auf einem bunten Kirschtomatensalat mit Basilikum und Pinienkernen	16
Kleine Lauch – Käsequiche mit einem milden Geisskäsli verfeinert, dazu knackige Marktsalate mit Sprossen	14 / 32

Pasta

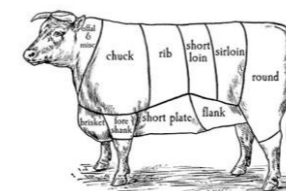
Rucola – Pesto mit gebratenen Pouletbruststreifen und getrockneten Tomaten	18/28
Olivenöl mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Blattspinat	17/26

Vegetarisch

Hausgemachte Knödel mit Feta verfeinert serviert auf raffiniertem Spinat – Randengemüse	32
Mariniertes Grillgemüse auf einem Wassermelonensalat serviert mit Rosmarinkartoffeln	31

Von Feld und Wiese

"Sommerwurst" von WurstArt Rind- und Schweinefleisch, getrocknete Tomaten und Basilikum serviert mit einer hausgemachten Tomaten – Salsa	32
Cordon Bleu vom „Aaretaler Duroc“ gefüllt mit Rohschinken und Schlossberger Käse von Jumi, serviert mit Marktgemüse	36
Klassisches Wienerschnitzel ausgebacken in „Beurre Noisette“ mit Preiselbeeren	41



"Daily cut's"

geniessen Sie ein Stück von Jumi's Piemonteser Rind, ganz nach Ihrem Wunsch geschnitten.

nach Gewicht und Stück

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

Aus dem Garten

"Eine Schüssel voll Salat" Bunte Salatmischung an Erdbeer – Balsamicodressing mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Wassermelone	25
+ Burrata	+4
+ gebratene Lachswürfel	+8
+ gebratene Pouletbruststreifen	+8
+ Streifen vom Piemonteser Rind	+12

Aus dem Wasser

Rosa gebratene Lachstranche im "Sumach – Mantel" serviert auf einem Wassermelonensalat	36
Gebratenes Forellenfilet an Rieslingschaum auf lauwarmem Linsen – Gemüsesalat	37

Beilagen

Zu unseren Hauptgängen servieren wir nach Wahl:

Hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Pasta, Marktgemüse, Schwarzer Venere Reis, Rosmarinkartoffeln